DES ESSENCES À HAUTE SAVEUR AJOUTÉE

Baume des Anges, un nom séduisant pour une réalité qui l'est tout autant : Laurent Dreyfus-Schmidt conçoit, depuis 5 ans, des essences. Pêchus sans être amers, ces concentrés d'herbes, fleurs et épices ont conquis de nombreux chefs étoilés. Rencontre avec un paysan à l'enthousiasme contagieux.

TEXTE **LESLIE GOGOIS** | PHOTOS **PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA**

Laurent Dreyfus-Schmidt, un parcours hors-norme

Sa vie est digne d'un roman riche en rebondissements. Originaire de Belfort, petit-fils d'éleveurs de chevaux de trait, Laurent Dreyfus-Schmidt n'a qu'une hâte : quitter sa ville natale qu'il trouve trop pluvieuse. Après un BTS d'élevage et l'Agro à Nancy, il enchaîne par Sciences-Po pour étudier les questions de politiques agricoles. Il s'installe dans la foulée à Paris en tant que consultant en marketing industriel pour s'orienter ensuite vers la banque d'affaires. S'ensuit un rythme effréné, loin de ses envies premières d'agriculture. Il y a 15 ans, il tombe sous le charme d'une exploitation agricole laissée en friche depuis 70 ans à quelques kilomètres de Montélimar. Depuis, il a développé une gamme d'essences plébiscitées par de nombreux chefs étoilés. Sa marque, Baume des Anges, vient du nom d'une grotte située au bout de son exploitation.

Une journée d'été dans la Drôme provençale. Après avoir emprunté une route qui serpente, nous arrivons dans une exploitation agricole au charme immédiat. C'est là que Laurent Dreyfus-Schmidt a fait un pari fou, il y a 15 ans : lancer des arômes naturels très qualitatifs, extraits selon un procédé innovant qu'il a lui-même développé.
Ce doux dingue se décrit comme un paysan qui travaille les bonnes variétés de plantes sur le bon terroir avec les bonnes méthodes agricoles. Une équation qui paraît simple… Et pourtant, il aura fallu de nombreuses années à cet ancien financier pour créer un procédé respectueux des plantes : de la vapeur sèche à basse température.

Jusqu'alors, pour extraire les composés aromatiques, il y avait deux voies : les solvants chimiques ou la vapeur d'eau. Pour cette seconde option, de la vapeur d'eau chauffée à 100 °C ou plus était mise au contact des plantes pour récupérer leur essence. Un procédé brutal et complètement absurde quand on sait que les essences de plantes sont des composés complexes, comportant des centaines de molécules différentes dont certaines sont particulièrement fragiles. C'est le cas des notes caractéristiques du frais, dont font partie les notes de tête, qui, avec un procédé d'extraction traditionnel, se trouvent transformées en sous-produits développant un arrière-goût de terre, de roquefort ou encore de cave humide…

La fabrication des essences

Après la visite de son jardin enchanteur, Laurent Dreyfus-Schmidt nous emmène dans son hangar d'extraction. Il y a des cuves partout, de la vapeur sort des essenciers, une odeur de menthe poivrée flotte dans l'air, les yeux nous piquent un peu… On découvre que l'escalier et la chaudière proviennent d'un hôpital de Montélimar ; quant au générateur de vapeur fabriqué par une PME française, il a été détourné de sa vocation première qui est de désinfecter le sol des maraîchers. Car ici, tout est recyclé et réadapté. Découverte du procédé d'extraction agréé AB.

1. Générateur de vapeur : il envoie de la vapeur dans un tuyau qui arrive dans un séparateur de vapeur : d'un côté, l'eau part ; de l'autre, on récupère la vapeur sèche.

2. Vases à végétaux : les végétaux à transformer en extraits sont montés par un tapis roulant. Ils sont déversés dans deux grandes cuves. Le couvercle est alors refermé, puis la vapeur à basse température (entre 55 et 75 °C) est envoyée dans les plantes.

3. Condenseur : de l'eau froide circule à contre-courant et la vapeur redevient liquide. On récupère alors le condensat, formé par l'essence et l'eau florale.

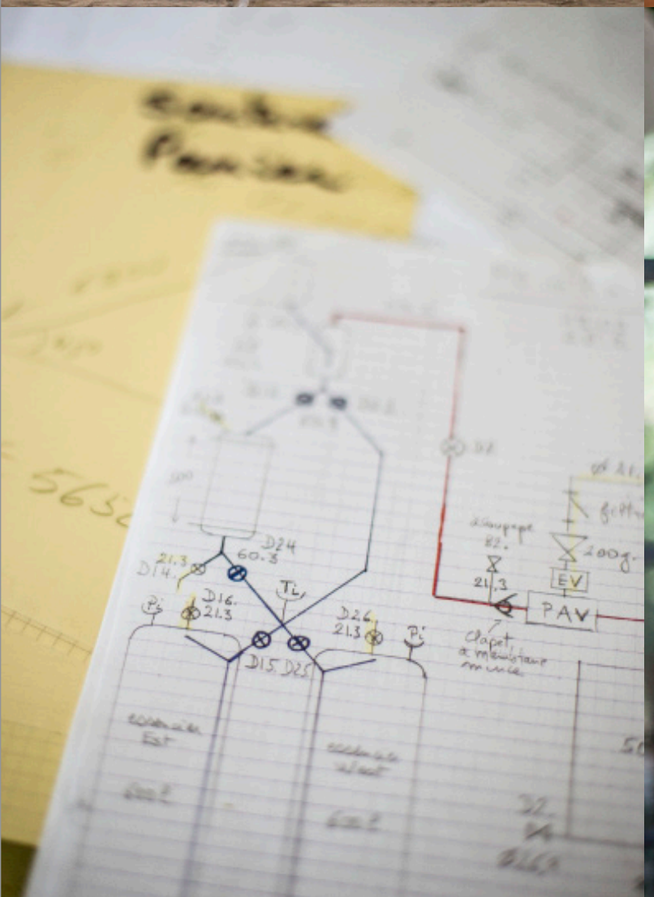
4. Essencier : l'essence se retrouve dans un grand récipient, en train de surnager au-dessus de l'eau florale.

5. Ampoule à décanter : l'essence récupérée est mise dans une ampoule à décanter pour éliminer les dernières traces d'eau ; elle est ensuite conservée dans un flacon dont le vide est comblé par de l'argon, un gaz neutre qui permet d'éviter l'oxydation.

Laurent Dreyfus-Schmidt nous emmène dans son exploitation, dont il connaît les moindres recoins. « J'ai enfin trouvé une variété de mélisse qui me plaît. Les rendements sont très faibles mais je vais quand même en faire ». Quelques mètres plus loin, il nous fait découvrir la tanaisie, de jolies petites fleurs jaunes dont l'essence est paradoxalement située dans les feuilles : « Les cuisiniers l'aiment, séduits qu'ils sont par son goût d'amande amère et de fève tonka… mais redoutent son amertume. C'est Pascal Barbot, chef étoilé de L'Astrance, qui m'a soufflé l'idée ». Car ici, rien n'est figé : d'une année sur l'autre, Laurent Dreyfus-Schmidt teste de nouvelles plantes et variétés. Parfois, les essais fonctionnent mais pas toujours : « J'ai essayé de faire un extrait de gingembre brésilien. Le résultat était raté, j'aurais dû le faire sécher et le couper plus fin. Je vais recommencer ». Ses prochains essais porteront sur le houblon et les graines de chanvre décortiquées… Car cet insatiable curieux regorge d'envies et d'idées. Aujourd'hui, il affiche plus de 45 références dans son catalogue.

Sauge, persil, shiso, thym, géranium, palmarosa, marjolaine, patchouli, aneth, romarin, sauge sclarée, poivre Voatsiperifery, les variétés les plus attendues comme les plus originales se côtoient… Ses best-sellers ? Basilic, persil, menthe et verveine. « Pour la verveine, j'utilise des baies fraîches de verveine citronnelle du Laos »… Sur chaque plante, Laurent Dreyfus-Schmidt a quelque chose à nous raconter, intarissable qu'il est.

Le nombre de chefs à lui faire confiance ne cesse de grossir en France, mais aussi en Asie ou aux États-Unis. Et notamment Yannick Alléno, Mauro Colagreco, Pierre Gagnaire, Bruno Ménard, Emmanuel Renaut, César Ramirez, Thomas Keller, Arnaud Donckele ou encore Éric Ripert, chef du restaurant Bernardin à New York. « Éric Ripert a un plat signature à sa carte, le flétan au fenouil. À l'origine, il préparait une purée de fenouil… Depuis qu'on s'est rencontrés, j'ai la chance qu'il cuisine une purée de pommes de terre parfumée avec mon extrait de fenouil ».



JE VOULAIS TRAVAILLER AVEC DE LA VAPEUR NATURELLE FROIDE POUR CONSERVER TOUTE LA RICHESSE DES ESSENCES DE PLANTES

Yam | *Vous avez développé un nouveau procédé d'extraction. Racontez-nous…*
Laurent Dreyfus-Schmidt | J'ai acheté un brevet du CEA – Commissariat à l'Énergie Atomique – car je voulais travailler avec de la vapeur naturelle froide pour conserver toute la richesse des essences de plantes. J'ai construit un prototype, rencontré un des techniciens qui avait travaillé sur ce brevet… En 2004, les premières extractions ont eu lieu avec un petit alambic. Le résultat était vraiment concluant : j'arrivais à obtenir exactement le même nez que la plante fraîche, mais sur de toutes petites quantités… Il a fallu attendre 2008 pour grossir en taille et réaliser le même procédé sur de plus grands volumes. Été 2008, première extraction significative de lavande Carla et de lavandin super. En 2009, Chanel passait une commande pour ses parfums. L'aventure était lancée…

Yam | *La lavande Carla, de quoi s'agit-il ?*
L. D-S. | C'est une population de lavande mise au point par l'INRA. Une population, ce sont 8 parents enfermés ensemble, les abeilles butinent, la nature fait son travail et les graines forment la descendance. J'ai été le premier à en planter… Visuellement, sa taille, sa forme et son goût n'ont rien à voir avec la lavande qu'on connaît tous. Les champs de lavande Carla ne sont pas uniformes : il y a des fleurs claires, d'autres plus foncées. C'est justement la réunion de l'ensemble de ses notes qui fait la richesse de cette population. Elle est bien plus complexe qu'une lavande clonale.

Yam | *Vous cultivez toutes les plantes que vous transformez ensuite en essences ?*
L. D-S. | Non, j'en produis seulement une partie. Pour le reste, je travaille avec une quinzaine d'agriculteurs qui produisent des plantes biologiques ou en global gap, selon mon cahier des charges.

Yam | *Qu'est-ce que le global gap ?*
L. D-S. | Il s'agit d'un standard promu sous l'impulsion des pays nordiques qui garantit des produits propres pour la santé humaine. Cela passe notamment par une analyse systématique de tous les lots. Le global gap, c'est, selon moi, ce que devrait être l'agriculture conventionnelle.

Yam | *A quel moment récoltez-vous ?*
L. D-S. | C'est le stade botanique de la plante qui décide de la date de la récolte. Pour la lavande par exemple, on attend que les dernières abeilles partent, qu'elles aient eu le temps de polliniser. Quand leur bourdonnement continu a quasiment cessé, c'est le moment de récolter. La difficulté, c'est de trouver l'équilibre entre les fleurs archi-mûres et celles qui ne le sont pas tout à fait.

Mode d'emploi des essences

- Comme elles ne sont pas solubles dans l'eau, il faut impérativement que la recette contienne un corps gras, du sucre ou de l'alcool.

- Éviter les cuissons fortes ou à gros bouillons. Elles ne sont pas altérées par des températures à 100 °C et supportent même des températures supérieures sur une courte durée (par exemple, 170 °C pendant 5 min).

- Attention au dosage : il faut généralement compter 1 à 3 gouttes par kilo de préparation. Et jusqu'à 4 à 5 gouttes pour les glaces et sorbets.

- Les conserver dans un flacon fermé à l'abri de la lumière en dessous de 14 °C (dans une cave à vin ou au réfrigérateur idéalement).

Yam | *Après les premières commandes dans le monde de la parfumerie, vous vous êtes ensuite tourné vers les chefs. Comment cela a-t-il débuté?*
L. D-S. | En février 2011, Gérald Oustric, un copain viticulteur, me présente Yves Camdeborde. De fil en aiguille, je rencontre Stéphane Jego, Pascal Barbot, Alain Dutournier, Alain Ducasse, Jocelyn Herland, le chef du Dorchester à Londres. Les premières commandes arrivent.

Yam | *Racontez-nous la première fois qu'un chef vous a fait confiance…*
L. D-S. | Le tout premier à avoir utilisé mes produits, c'est Cyril Fressac, chef pâtissier du Domaine du Colombier, à Malataverne, pas loin de chez moi… Puis Claude Bosi, chef doublement étoilé à l'Hibiscus à Londres, a suivi. Il a mis 10 gouttes d'essence de menthe pour 1 kilo de chocolat noir de couverture. Sa réaction m'a fait chaud au cœur: «Depuis que j'utilise cet extrait, c'est la première fois qu'on me parle de mes chocolats», m'a-t-il dit… C'était il y a 2 ans.

Yam | *Quelles réticences rencontrez-vous le plus souvent auprès des chefs?*
L. D-S. | Les pâtissiers comprennent tout de suite le mode d'emploi, habitués qu'ils sont à la précision requise pour les desserts. Avec les cuisiniers, le processus est parfois plus délicat. Ils se sentent perdus car ils n'ont pas l'habitude de cuisiner avec une pipette. Eux, ils ont un rapport plus «charnel» avec les ingrédients, ils aiment toucher la matière, ils fonctionnent davantage avec des pincées, des poignées… Et certains sont récalcitrants à l'idée d'utiliser un extrait de plantes. J'ai entendu plusieurs chefs me dire «Les produits sont top, mais ce n'est pas ma philosophie».

Yam | *Selon vous, d'où vient la mauvaise image des extraits aromatiques en cuisine?*
L. D-S. | Il y a tout d'abord le cas des chefs qui ont utilisé les huiles essentielles traditionnelles et qui ne les ont pas validées par manque de qualité. Et derrière l'appellation d'arômes, les gens ne font pas la part des choses entre le naturel et l'artificiel. Pourtant, je ne fais qu'extraire l'essence d'une plante, de façon 100% naturelle, avec des plantes de qualité cultivées en agriculture raisonnée ou biologiques. L'autre frein que je rencontre? Dans l'inconscient collectif, le rôle d'un chef en cuisine, c'est d'extraire les goûts. Là, je le fais pour lui. Mais j'ai plus de difficultés à comprendre cette réticence: est-ce qu'un cuisinier devrait torréfier lui-même ses grains de café, presser les olives ou travailler les fèves de cacao?

Yam | *Mais finalement, quel est l'avantage d'une essence par rapport au frais?*
L. D-S. | Avant tout, seules les meilleures récoltes sont transformées. Prenons l'exemple de la menthe ou du basilic, il y a trois coupes annuelles: la 1re récolte, au printemps, n'est jamais belle; la 3e à la fin de l'été, est parfois bonne mais ce n'est pas assuré. Quant à la 2de qui a lieu fin juillet – début août, elle est exceptionnelle. C'est celle-là que je réserve. Je cherche à fixer la meilleure qualité possible. L'autre avantage majeur, c'est qu'il ne s'écoule qu'une heure entre la récolte et l'extraction. Les plantes que je travaille ne connaissent jamais le réfrigérateur. Le dernier atout? Le procédé à la vapeur sèche et froide capte les molécules fragiles et ne retient pas les amertumes. En effet, les molécules amères se développent au contact de l'eau. Ce qui explique, par exemple, qu'un sorbet réalisé à partir d'une infusion de romarin puisse développer une forte astringence en bouche.

Yam | *250 euros environ le flacon de 5 ml, le prix peut faire peur aux chefs. Pourquoi est-ce si élevé?*
L. D-S. | Le prix peut paraître excessif mais il s'agit d'un concentré pur… 1 ou 2 gouttes suffisent pour 1 kilo de préparation. Ainsi, pour réaliser 100 macarons fraise-basilic, il ne faut par exemple que 2 gouttes d'essence de basilic… Ce qui veut dire qu'avec un seul flacon, on peut préparer plus de 10000 macarons! En fait, il faut garder en tête qu'une seule goutte d'essence de basilic revient à 250 grammes de plante fraîche. À 1 euro environ la goutte, l'essence revient même moins cher que du frais…